



LE BABOUNE

Bar • Tapas



Le plaisir de partager

AMUSE-BOUCHES

ŒUF VINAIGRE	1.50
Sel • Poivre	
POIS CHICHES FRITS	4.00
Sel • Poivre	
OLIVES VARIÉES	5.50
Kalamata • Jalapeno • Feta	
BRUSCHETTAS	6.75
Simplement !	
FRITE BABOUNE	7.50
Zeste de lime • Parmesan • Bacon • Mayonnaise maison curry	

CLASSIQUES

HUMMUS MAISON	7.50
Pois chiches poêlés • Huile d'olive • Ciboulette • Pain grillé	
GNOCCHIS	8.50
Sauce tomate • Oignons verts • Parmesan	
TOMATES GRATINÉES	8.50
Chèvre • Basilic • Huile d'olive	
CHORIZO	8.75
Pois chiches • Miel • Balsamique • Ciboulette	
CREVETTES SAUTÉES	8.50
Beurre noisette • Pistache • Citron • Épinard	
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	8.75
Mesclun de champignons • Ciboulette	
CALMARS FRITS À LA BLANCHE	10.50
Mayo maison curry et orange • Suprêmes d'orange • Roquette	
BOULES D'ABRICOTS	11.50
Abricots séchés • Cheddar fort • Sésame • Crème sure • Lime	
CHÈVRE ET COURGETTES	12.50
Courgettes vertes • Sauce rosée • Fromage de chèvre • Basilic	
RIS DE VEAU	12.50
Panais poêlés • Purée de panais et pommes de terre • Panais frits	
POUTINE	12.50
Selon l'inspiration du chef	
TATAKI DE THON	13.50
Pois chiches • Sésame blanc • Dijon • Zeste de lime • Pousse du moment	

HUÎTRES

- 4 BABOUNEUSE** 13.50
Échalote grise • Charcuterie • Citron
- 4 CLASSIQUES** 13.50
Citron • Vinaigre de vin rouge • Tabasco
- 4 L'ENFANT PRODIGE** 14.50
Gin Ungava • Suprême de pamplemousse
- 12 PIMP TON HUÎTRE** 38.00
Échalote grise • Charcuterie • Bacon • Ciboulette •
Tabasco • Vinaigre de vin rouge • Citron

PLATEAUX

- DEMI-PLATEAU DE FROMAGES** 14.75
1 choix parmi notre sélection • Fromage cheddar fort
- TABLITA** 16.00
Rillette • Bruschettas • Fromage cheddar fort •
Avec accompagnements
- PLATEAU DE FROMAGES** 25.00
Fromage cheddar fort • + 1 choix parmi notre sélection du
moment • Avec accompagnements
- PLATEAU ULTIMO** 35.00
3 choix parmi notre sélection • Fromage cheddar fort •
Charcuterie du moment • Avec accompagnements



DESSERTS

- ÉCORCE CHOCO** 6.00
Chocolat • Pistaches • Amandes • Canneberges
- PAIN PERDU** 6.75
Pain baguette poêlé • Sauce caramel maison


- POT DE CARMEL À EMPORTER** 8.50

VIN BLANC




 AVELEDA 7.50 / 29.50 Portugal • Vinho verde
 DAO 7.50 / 30.00 Portugal • Encruzado 40% • Cercial 30% • Malvasia fina 30%
ERRAZURIZ 8.00 / 35.00 Chili • Chardonnay
MARCEL MARTIN SAUMUR 8.25 / 38.00 France • Chenin blanc
EL COTO* 38.00 Espagne • Région La Rioja
SENTIER DU SUD* 10.00 / 48.00 France • Sauvignon blanc
FONTAMARA* 10.00 / 49.00 Italie • Pinot Grigio
UNIC* 59.00 Espagne • Chardonnay
DOMAINE DES HÂTES* 65.00 France • Chablis

ROSÉ

 BERINGER 7.50 / 28.00 Californie • Zinfandel
CHAMPS DE FLORENCE 8.25 / 37.00 Québec • Seyval Noir
PÉTALES DE ROSE (Bio) 45.00 France • Côtes de Provence
ROSÉ DU MOMENT *** (Disponible au verre et à la bouteille)

BULLES


SPRITZ 9.50 Amermelade • Prosecco • Bitter à l'orange • Soda
ZONIN 8.50 / 38.00 Italie • Prosecco
PARÉS BALTÀ 42.00 Espagne • Pink Cava Brut
CASTILLO DE MONTBLANC* 49.00 Espagne • Cava Brut Reserva
NICOLAS FEUILLATTE 97.00 France • Champagne


 **FORMULE 4 à 7 • 2 pour 12.00\$**

* Importation privée

VIN ROUGE



 DAO 7.50 / 30.00 Portugal • Touriga nacional 50% • Jaen 25% • Tinta roriz 25%
 SIRIUS 7.50 / 34.00 Bordeaux • Cabernet • Merlot
QUATRO VENTOS 37.00 Portugal • Douro
MONASTERIO DE LAS VINAS 8.50 / 38.00 Espagne • Carinena
ALTANO (Bio)* 39.00 Portugal • Appellation Douro
MAS PETIT (Bio) 9.00 / 43.00 Espagne • Cabernet-Sauvignon • Grenache
LA MÂNCHA (Bio)* 44.00 Espagne • Cabernet • Syrah
CAVE DE RASTEAU 43.00 France • Vallée du Rhône • Rasteau
PALACIOS LA VENDIMIA 9.50 / 44.00 Espagne • Tempranillo • Grenache
VINA CHOCALAN 49.00 Chili • Syrah • Cabernet-Sauvignon • Grand Reserva
VILLACHIGI* 8.50 / 49.00 Italie • Chianti
DEHASA LA GRANJA 49.00 Espagne • Vallée du Duero
J. LOHR 11.50 / 55.00 États-Unis • Cabernet-Sauvignon
CA'DI FRAFRA PINOT NERO* 56.00 Italie • Pinot noir
CANNONBALL* 62.00 États-Unis, Californie • Cabernet-Sauvignon
DA MA* 67.00 Italie • Montepulciano D'Abruzzo
VIN DU MOMENT --.--

 FORMULE 4 à 7 • 2 pour 12.00\$

* Importation privée

LES SOIFS / NOS FÛTS

12 oz / Pinte / Pichet

BORÉALE

LAGER (Baboune)	4.75 / 6.50 / 19.50
BLANCHE	5.50 / 7.50 / 23.00
ROUSSE	5.50 / 7.50 / 23.00
IPA DU NORD-EST	6.00 / 8.50 / 25.00
IPA DES CÔTES	6.00 / 8.50 / 25.00
CIDRE MCKEOWN	5.25 / 6.50 / -----

LE BILBOQUET

LA CORRIVEAU (Noire)	6.00 / 8.50 / 25.00
BIÈRE EN ROTATION	6.00 / 8.50 / 25.00

LES 2 FRÈRES

CHARLES-HENRI (Blanche)	6.00 / 8.50 / 25.00
HICKSON (IPA)	6.50 / 8.50 / 25.00

TROU DU DIABLE

MACTAVISH (Pale Ale Américaine)	6.00 / 7.50 / 23.00
APOCALYPSO (IPA)	6.00 / 7.50 / 23.00

LES VELVET

BLACK, WHITE ou RED	8.50
BLACK KOMBU	9.00

LES SOIFS / BOUTEILLES & CANETTES

DIEU DU CIEL

ROSÉE D'HIBISCUS 6.50

BLANCHE DU PARADIS 6.50

TROU DU DIABLE

LA SAISON DU TRACTEUR 7.50

LA SANG D'ENCRE (Noire) 7.50

IRON MAIDEN TROOPER

(British Ale/Canette) 10.50

BOCKALE

MILKSHAKE (IPA/Canette) 9.50

LABATT 50 750 ml 10.75

CORONA 8.50

GUINNESS (Canette) 8.00

SANS ALCOOL

BOCKALE

DÉCOUVERTE (IPA/Canette) 7.50

MÉTÉORITE (Blanche/Canette) 7.50

TROU NOIR (Stout/Canette) 7.50

BORÉAL

Hors Sentier (Canette) 7.50

GROLSCH (Canette) 5.50

KOMBU

KOMBUCHA (Canette) 7.00

Fraise • Cerise et lime • Framboise • Érable et gingembre

NOS COCKTAILS 8.00

SPÉCIALITÉS GIN

GLACE DU NORD

Gin Ungava • Cidre McKeown • Jus de pamplemousse • Bitter à l'orange

JIMMY-GIN

Gin Hendrick's • Concombre • Jus de lime • Sirop simple • Tonic

L'ALLIGATOR

Gin Hendrick's • Sirop d'aneth • Cornichon • Tonic

VERDE

Gin Bombay • Liqueur de melon • Jus de canneberge blanc • Orange

CASSY-MARTINI

Gin Brockmans • Soho • Cassis • Monna & filles

L'ÉLIZABETH

Gin The Botanist 22 • Thé glacé • Sirop de gingembre • Bitter à l'orange • Citron

LA FLORIDA

Gin Marie-Victorin • Sirop de romarin • Ananas confit • Jus de citron • Tonic

NOS MOJITOS MAISON

CRAN MOJITO

Rhum blanc • Jus de canneberge • 7 up • Menthe • Lime

MOJITO SOLEIL

Rhum blanc • Ginger ale • Sirop de gingembre • Menthe • Orange

QUÉBEC MOJITO

Rhum brun épicé • Soda • Sirop d'érable • Menthe • Lime

KOMBU MOJITO

Vodka • Kombu au framboise • Menthe • Lime

CLASSIQUES BABOUNE

BLOODY MATADOR

Téquila • Clamato • Worcestershire • Tabasco • Citron

BLOODY CAESAR

Vodka • Clamato • Worcestershire • Tabasco • Jus de Citron • Lime • Jerky

CRIMSON

Vodka Moskovskaya • Club soda • Jus de lime • Grenadine

APPLE PIE

Vodka Zubrowka • Jus de pomme • Ginger ale

SANGRIA

Verre / Pichet

7.50 / 30.00

BLANCHE

Vin blanc • Soho • Jus d'ananas • Ginger Ale

ROSE

Vin rosé • Sour puss • Jus de canneberge rouge • Soda

ROUGE

Vin rouge • Schnapps aux pêches • Jus d'orange • 7up

BLEU

Vin blanc • Curaçao • Jus de canneberge blanche • Soda

DIGESTIFS

KNOB CREEK 7.50

Bourbon

McCLELLAND'S 8.00

Islay single malt

BOULARD 8.25

Calvados

GRAHAMS TAWNY 20 ans (2 oz) 11.00

Porto

BALVENIE 12.00

Double Wood 12 ans

LAGAVULIN 15.00

Double vieillissement

CAFÉS ALCOOLISÉS 7.50

LE BABOUNE

Frangelico • Bailey's • Jameson

LE BOOSTER

Southern Comfort • Tia Maria • Bailey's

BRÉSILIEN

Cognac • Grand Marnier • Tia Maria

DU MONDE

Cognac • Bailey's • Tia Maria

AFERT EIGHT

Crème de cacao • Menthe Blanche

SORTILÈGE

Whisky à l'érable

SHOOTERS 3.50

AFTER EIGHT

Crème de cacao • Crème de menthe

BISCUIT

Vodka • Frangelico

PUNITION

Jack Daniel's • Amaretto

BAISER SICILIEN

Amaretto • Southern Comfort

PÂMOU

Gin Ungava • Jus de pamplemousse

CROUSTADE AUX POMMES

Vodka Zubrowka • Jus de pomme

SHOOTERS MIX 4.50

MARCILUS WALLACE

Gin Ungava • Sirop de gingembre • Hickson IPA

BLACKY

Bailey's • Boréale noire

PRINTEMPS

Sortilège • Boréale noire

DON CHERRY

Chambord • Liqueur de cacao • Vodka • Boréale noire

TI-JOYAL

Triple sec • Jus de pomme



